

## *Aiguillettes de Canard et Chicons à l'Orange*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD 2 ou 3
- CHICON(S) 6-8
- ORANGE(S) 2
- MAIZENA 1 c à soupe
- SEL
- POIVRE

### Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez les cœurs amers.
- Pressez les oranges.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud à couvert jusqu'à ce qu'ils réduisent. Salez et poivrez
- Pendant ce temps, retirez le gras des magrets et coupez-les en aiguillettes.
- Lorsque les chicons sont réduits, arrosez-les avec le jus d'orange. Laissez bouillir et réduire à découvert.
- Dans une poêle chaude, faites fondre un peu de gras des magrets et faites-y rissoler les aiguillettes. Salez et poivrez.
- Prélevez un peu de jus d'orange des chicons et arrosez les aiguillettes. Saupoudrez de maïzéna et laissez prendre.
- Versez le tout dans les chicons et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- Servez les aiguillettes avec les chicons arrosés avec le jus d'orange réduit.

